






LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

Entrées

Foie gras en ballotine, pomme au cidre & anguille fumée <i>« Foie gras », apple marinated in cider & smoked eel</i>	21€
Poireau brûlé, mimosa & poutarg  <i>Grilled leek, mimosa egg & poutargue</i>	15€
Champignon farci, épinard & noisettes, sauce malté & tonka <i>Stuffed mushroom with spinach & nuts, malted sauce & tonka</i>	16€
Carpaccio de Saint-Jacques, clémentine & genièvre, chou croquant <i>Scallop carpaccio, tangerine & juniper, cabbage</i>	17€
Crèmeux de Panais au gruë de cacao & raisins acidulés  <i>Creamy parsnip with cocoa nibs & tangy grapes</i>	16€

Plats

Filet de Maigre, chou pointu, Saint-Jacques & curcuma <i>Lean fillet, pointed cabbage, Scallops & turmeric</i>	32€
Dahl de lentilles corail, noix de coco & cédrat  <i>Coral lentil dahl, coconut & citrus</i>	28€
Saint-Jacques snackées, algues & topinambour confit <i>Scallops, seaweed & confit jerusalem artichoke</i>	34€
Perdreau rôti, patate douce au raifort & noix <i>Roasted partridge, sweet potato with horseradish & nuts</i>	38€
Filet de Bœuf poêlé, champignons sauvages & purée truffée <i>Beef fillet, wild mushrooms & truffle mashed potatoes</i>	44€
Côte de Bœuf grillée, pommes de terre grenailles, racines & champignons <i>Beef rib, new potatoes, roots & mushrooms</i>	<i>pour 2 personnes</i> 90€
Epaule d'Agneau confite aux épices douces, risotto de courge & châtaignes <i>Confit Lamb shoulder with sweet spices, pumpkin risotto, chesnuts & parmesan cheese</i>	<i>pour 2-3 personnes</i>



LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

Desserts

Tacos maïs chocolat, ganache Tulakalum, glace au maïs & pop corn caramélisé <i>Chocolate corn tacos, Tulakalum ganache, corn ice cream & caramelized popcorn</i>	14€
Brioche perdue caramélisée, condiment bergamote, crème & glace café <i>Caramelized french Brioche, bergamot, coffee cream & ice cream</i>	14€
Clémentine Corse, sorbet sauge, meringue aux sarrasins torréfiés & mousse yaourt <i>Corsican clementine, sage sorbet, buckwheat meringue & yoghurt mousse</i>	14€
Omelette Norvégienne, glace cardamome, poire & noisettes (<i>flambage alcool poire Williamine 5€</i>) <i>Baked Alaska, cardamom ice cream, pear and hazelnuts (flaming with pear Williamine alcohol 5€)</i>	13€

Plat du jour

20€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 28€

Entrée / Plat / Dessert 35€

Disponible uniquement le midi du mardi au vendredi

Menu découverte

85€

- en 6 services -

Ce menu est proposé de 19h à 21h30 pour l'ensemble des convives.

Les vins

Chenin 84€	blanc	-	Clau	de	Nell	-	2018
IGP 75€	Côtes Catalanes	-	Domaine	Gauby	« Les Calcinaires »		2020
Marsannay 85€	-	Domaine	Jean	Fournier	« Saint Urbain »		2018
Saint-Joseph 75€	-	François	Villard	« Poivre & Sol »			2019